

Ficha técnica

DESPALILLADORA - ESTRUJADORA JOLLY 40 RODILLOS GOMA 2.000 - 4.000 KG/H

A pesar de sus reducidas dimensiones, la máquina se adapta muy bien a varios tipos de vid y al grado de madurez y sanidad de las mismas, ya las diferentes posibilidades de elaboración.

(solo despalillado, estrujado suave, estrujado intenso, despalillado manipulado con bombas, despalillado manual). No es adecuado para procesar en uvas secas o particularmente deshidratadas.

La máquina se puede abrir y desmontar completamente, lo que le permite acceder fácilmente a todos los componentes mecánicos en contacto con la uva, para poder limpiarlos y desinfectarlos, facilitando también todas las operaciones de mantenimiento.

La Jolly 40MV estándar está equipada con: red de despalillado semicentrífuga realizada con un perfil de perforación antidesgarro y disponible con orificios de 16 a 32 mm; eje despalillador con cuchillas recubiertas de caucho alimentario y aplanadas con una gran superficie de contacto entre el tallo y la cuchilla; tolva de carga con tornillo de alimentación revestido de goma; conjunto de rodillos ajustable y removible; depósito de recogida extraíble con doble conexión lateral; predisposición para instalación de bombas con tolva de carga.

La despalilladora semiprofesional está construida íntegramente en acero inoxidable. Máquina diseñada para pequeñas bodegas de calidad, o microfermentaciones de ensayo.



Características

Motor	2,5 (1,8) MF - 2,25 (1,6) TF
Producción / hora	2000-4000 kg/h
Velocidad del eje	600 RMP
Bomba	ø 80-60
Dimensiones	1390X800X1320/1370 mm
Peso	160 kg

